

●推奨鍋ラインアップ

詳細は [www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking](http://www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking)

[フジノスシリーズ]

<p>16cm片手鍋 CS-106025 希望小売価格 <b>4,725円</b> (税抜価格 <b>4,500円</b>) ●サイズ/φ152 mm×93mm ●質量/ 0.82 kg</p>	<p>18cm片手鍋 CS-106049 希望小売価格 <b>5,775円</b> (税抜価格 <b>5,500円</b>) ●サイズ/φ174mm×95mm ●質量/ 0.96 kg</p>	<p>20cm両手鍋 CS-106087 希望小売価格 <b>6,825円</b> (税抜価格 <b>6,500円</b>) ●サイズ/φ198mm×92mm ●質量/ 1.2kg</p>	<p>20cm両手深鍋 CS-106094 希望小売価格 <b>7,350円</b> (税抜価格 <b>7,000円</b>) ●サイズ/φ198mm×110mm ●質量/ 1.4kg</p>	<p>24cm両手深鍋 CS-106124 希望小売価格 <b>9,450円</b> (税抜価格 <b>9,000円</b>) ●サイズ/φ237 mm×130mm ●質量/ 1.9 kg</p>	<p>20cmバスタポット CS-106858 希望小売価格 <b>9,975円</b> (税抜価格 <b>9,500円</b>) ●サイズ/φ198 mm×208 mm ●質量/ 2.46 kg</p>	<p>IHフライパンDX26cm (内面フッ素樹脂加工) CS-106865 希望小売価格 <b>11,550円</b> (税抜価格 <b>11,000円</b>) ●サイズ/φ260mm×55mm ●質量/ 1.1kg ●材質/ステンレス・アルミクラッド三層鍋</p>	<p>IH/パン用ガラス蓋26cm用 CS-106827 希望小売価格 <b>1,890円</b> (税抜価格 <b>1,800円</b>) ●サイズ/φ260 mm ●質量/ 0.66 kg</p>
---	--	--	--	--	--	---	--

<p>IHフライパンDX20cm (内面フッ素樹脂加工) CS-106063 希望小売価格 <b>6,300円</b> (税抜価格 <b>6,000円</b>) ●サイズ/φ200 mm×43 mm ●質量/ 0.8 kg ●材質/ステンレス・アルミクラッド三層鍋</p>	<p>IH/パン用ガラス蓋20cm用 CS-106339 希望小売価格 <b>1,470円</b> (税抜価格 <b>1,400円</b>) ●サイズ/φ200 mm ●質量/ 0.425 kg</p>	<p>20cm用セイロ CS-106650 希望小売価格 <b>4,725円</b> (税抜価格 <b>4,500円</b>) ●サイズ/φ200 mm×80 mm ●質量/ 0.94 kg</p>	<p>カジュアルケトル3.0ℓ CS-106971 希望小売価格 <b>6,825円</b> (税抜価格 <b>6,500円</b>) ●質量/ 1.2kg</p>	<p>ステンレス製土鍋 「うたげ」10号 CS-118578 希望小売価格 <b>20,790円</b> (税抜価格 <b>19,800円</b>) ●サイズ/φ262 mm×97mm ●質量/ 3.7 kg</p>	<p>ピザ皿 CS-PIZA 希望小売価格 <b>1,260円</b> (税抜価格 <b>1,200円</b>) ●サイズ/φ240 mm×14 mm ●質量/ 0.235 kg</p>	<p>セラミック皿 CS-SERA 希望小売価格 <b>2,100円</b> (税抜価格 <b>2,000円</b>) ●サイズ/φ256mm×40mm ●質量/ 0.705 kg</p>	<p>11月発売予定</p>	<p>[イージーオー]</p> <p>トッププレート 専用クリーナー CS-COLLO034 希望小売価格 <b>1,470円</b> (税抜価格 <b>1,400円</b>) ●正味量/ 124 ml</p>
--	---	---	--	--	---	--	----------------	---

[ウルシヤマ金属工業シリーズ]

<p>16cm片手鍋 CS-100681 希望小売価格 <b>6,300円</b> (税抜価格 <b>6,000円</b>) ●サイズ/φ160 mm×94 mm ●質量/ 0.925 kg</p>	<p>18cm片手鍋 CS-100599 希望小売価格 <b>6,825円</b> (税抜価格 <b>6,500円</b>) ●サイズ/φ180 mm×91 mm ●質量/ 1.015 kg</p>	<p>20cm深型両手鍋 CS-100605 希望小売価格 <b>7,875円</b> (税抜価格 <b>7,500円</b>) ●サイズ/φ200 mm×105 mm ●質量/ 1.295 kg</p>	<p>22cm深型両手鍋 CS-100728 希望小売価格 <b>8,400円</b> (税抜価格 <b>8,000円</b>) ●サイズ/φ210 mm×120 mm ●質量/ 1.5 kg</p>	<p>玉子焼 CS-100698 希望小売価格 <b>4,725円</b> (税抜価格 <b>4,500円</b>) ●サイズ/ 210 mm× 165 mm×39 mm ●質量/ 0.695 kg</p>	<p>天ぷら鍋22cm CS-100667 希望小売価格 <b>3,360円</b> (税抜価格 <b>3,200円</b>) ●サイズ/φ220 mm×85 mm ●質量/ 0.78 kg</p>	<p>圧力鍋(4.5ℓタイプ) CS-600257 希望小売価格 <b>16,800円</b> (税抜価格 <b>16,000円</b>) ●サイズ/φ210 mm×128 mm ●質量/ 2.3 kg</p>	<p>両手中華鍋 (アルミニウム鍋物製・ 内面フッ素樹脂加工) CS-WCI 29 希望小売価格 <b>11,550円</b> (税抜価格 <b>11,000円</b>) ●サイズ/φ280 mm×77 mm ●質量/ 1.38 kg</p>
---	---	--	--	---	---	---	---

●IH調理器に適した鍋・不向きな鍋

IHに適した鍋でも、鍋の種類によっては「ブーン」や「ジー」などの共振音が発生することがあります。共振音は、食材の量や鍋の位置、加熱状態などの影響によって発生する場合があります。機器本体には異常はありません。鍋の位置をずらすなど鍋の振動状態が変化すると音が止まることがあります。IHヒーターは鍋そのものを加熱して調理するので、鍋の材質によっては使用できません。また、鍋底を加熱させるため適切なサイズの鍋底が必要です。温度感知センサーが各口の中心部分にありますので、底が平らでない場合は正確な温度感知ができず、過熱するおそれがあるので使用できません。

市販の鍋をお求めになるときは財団法人「製品安全協会」の マークのある鍋をおすすめします。100V専用IH鍋・プレートは200V機種では使用しないでください。

鍋の種類	左右IHヒーター	左・中央ヒーター(ラジエントヒーター)
鉄、鉄鋳物、 鉄ホーロー	○	○
ステンレス	○	○
多層鍋	△	○
陶磁器(土鍋など)	×	△
銅、アルミ	×	○
耐熱ガラス	×	△

鍋の形状	左右IHヒーター	左・中央ヒーター(ラジエントヒーター)
○	●底が平らで、平らな部分の直径が12~27cmのもの。 ※27cm以上のものは、鍋の側面に熱が伝わりにくくなり、上手に調理できない場合があります。 ※液晶表示部の上に高温の鍋などが載ると、液晶表示部が壊れる場合があります。 黒くなった場合は、鍋等をおろしてしばらく放置すれば元に戻ります。 ●圧力鍋(IH200V対応)も使えます。	○
×	●底に3mm以上のソリや脚のあるもの。 ●底の丸いもの(中華鍋など)。 ●底の直径が12cm未満のもの。	△
○	●底が平らで、厚手のもの。 ●底の平らな部分の直径が中央:12~19cmのもの、左:12~27cmのもの。	×
○	●底が平らで、厚手のもの。 ●底の平らな部分の直径が中央:12~19cmのもの、左:12~27cmのもの。	×

お知らせ 底が薄いものは、底が変形することがあります。低めの火力でご使用ください。底が薄いものや底が空いているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

いっきにおいしく2段調理！  
三菱の〈熱風循環方式〉オーブンレンジ。

マイIHの  
パートナーに...



食材を包み込むように加熱。  
[熱風循環方式]

2本の熱風循環ヒーターで2.6kWものハイパワーを発揮。庫内のすみずみまで熱風を回すので、ムラを抑えて上手に2段調理できます。



300℃までわず約6分。  
[3.8kWスピード予熱]

熱風循環ヒーターと上面の平面ヒーターによる強力3.8kWで、よりスピーディに予熱。300℃までわずか約6分であたため、予熱時のイライラも解消します。またドアを開けても設定温度への復帰が早いので、食材の表面を一気に焼くことができ、中の旨味を逃がしません。

かさばる食材もおまかせ。  
[33Lワイド庫内]

高さも幅もゆったりサイズの33L庫内。山形食パン等の背の高い食材にも、魚等の横長の食材にも、ワイドに対応!



使いやすいから美しい。  
[スッキリ操作パネル]

明るく見やすい  
オレンジバックライト液晶  
押すとび出て回せ、  
使わないときは  
すっきり収まるダイヤル



多彩な加熱モードで、さらにおいしさ自在。

- [同時調理] ヒーターで食材の外側から加熱しながら、電波で内側を同時加熱。スピーディにおいしく調理OK!
- [煮込み] 下からの電波と後方からの熱風で、お鍋内に対流を起こして全体の温度を上げ、こく豊かな風味に。
- [自動メニュー] ゆで野菜・茶わん蒸し・グラタン・クッキー等のメニューを選ぶだけ。おまかせで上手に調理できます。

- [グリル] 上ヒーター&熱風循環ヒーターで、表面がこんがり。焼き魚もきれいに焼き上げます。
- [レンジ] 1000Wインバーターですばやく加熱。ターンテーブルなしで庫内をフルに使えます。

ビルトイン電気オーブンレンジ

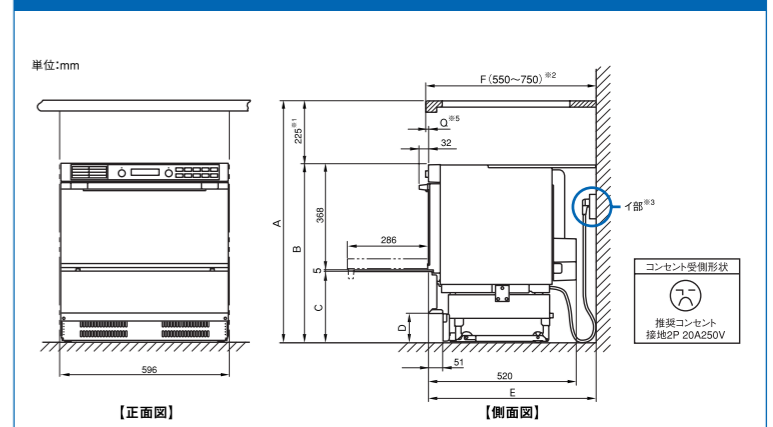


<仕様>

電源	単相200V(50・60Hz共用) 20A
外形寸法(幅×奥行×高さ)	約596mm×550~750mm(調整範囲)×575~635mm(調整範囲)
質量	約36.5kg
庫内寸法(幅×奥行×高さ)	約394×309×259mm
庫内容量	約33L
電子レンジ	消費電力 1.45kW 高周波出力 1000W(※1)・600W~100W相当 加熱方式 上ヒーター・熱風循環ヒーター/2段調理
オーブン	消費電力 3.9kW ヒーター出力 予熱:3.8kW・調理:2.6kW 温度調節範囲 発酵(30・35・40・45℃)・110℃~250℃・300℃(※2)
グリル	消費電力 2.6kW ヒーター出力 2.5kW
黒角皿/白角皿寸法(約)	黒角皿:367×262mm/白角皿:357×241mm
電源プラグ	250V 20A
ご推奨コンセント	松下電工 埋込型WN1932・露出型WKS294
付属品・同梱品	黒角皿(2枚)・白角皿(1枚)・角あみ・トシ(2枚)・クックブック
キッチン高さ対応	800~860mm

※1 自動あたためなどの調理スタート時から約3分間、その後は600Wに切り替わります。 ※2 予熱時のみ設定可。

外形寸法図



●各部寸法

機 種	CS-RO2(-S)
A寸法(適応キッチン高さ)	800~860に対応可能
B寸法(本体高さ)	575~635調節可能
C寸法(収納フタ高さ)	212~262調節可能(A寸法により変化)
D寸法(ケ込み部高さ)	55~115調節可能(A寸法により変化)
E寸法(本体奥行寸)	(F寸法)~(O寸法)となります。
F寸法(適応キッチン奥行き)	550~750に対応可能(※2)

※1 225はコンロ設置スペースです。コンロ機種により異なります。 ※2 一般調理時は、奥行寸法550mm、570mmに対応できます。  
※3 イレは標準。プラグ取込みが可能な場合があります。 (露出型コンセント使用時) ※4 システムキッチン幅900mmの場合、別途取付が必要です。  
※5 O寸法はキッチンにより異なります。

●電源コンセント位置図